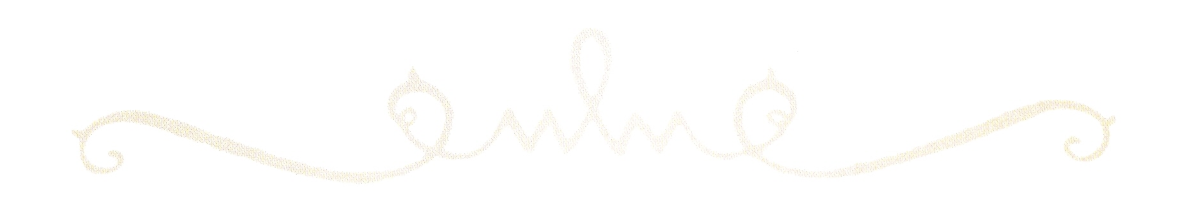

LAS RECETAS
DE LA ABUELA
TMX
4,95 €
Nº 3
PARA HACER CON
THERMOMIX

PATATAS A LA RIOJANA

Ingredientes

- 500 gr de patatas
- 200 gr de chorizo fresco
- 1 cebolla mediana
- 1 pimiento verde
- 1 pimiento rojo
- 1 diente de ajo
- 1 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- 2 cubiletes de vino blanco
- 2 cubiletes de agua
- Sal y pimienta
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de tomillo

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pela la cebolla y el diente de ajo. Corta el ajo en láminas finas y reserva. Pon la cebolla troceada en el vaso y pica 2 segundos, a velocidad 5. Reserva.

2. Lava bien los pimientos y desecha las pepitas. Introduce los pimientos troceados en el vaso y programa 2 segundos, a velocidad 5. Reserva.

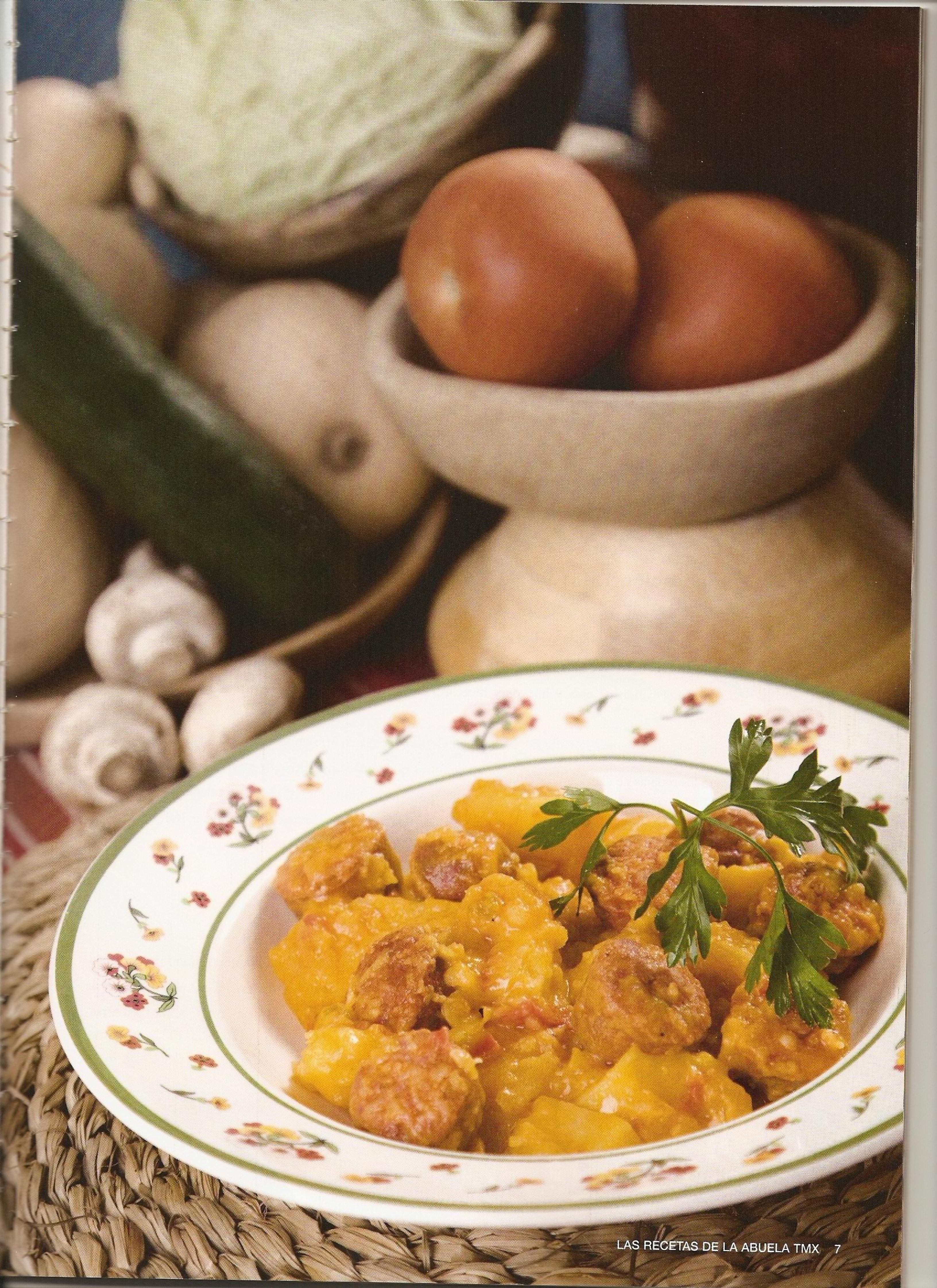
3. Corta en rodajas de 1 cm de grosor el chorizo. Introduce las rodajas de chorizo junto con el aceite de oliva en el vaso. Programa 6 minutos, a temperatura varoma y velocidad cuchara giro a la izquierda (en TM21: pon la mariposa antes de poner los chorizos y a velocidad 1 y medio y no la quites hasta el final de la receta). Retira las rodajas de chorizo y reserva.

4. Dora las láminas de ajo en el mismo aceite que el chorizo durante 3 minutos, a temperatura varoma y velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1). Añade la cebolla y los pimientos picados. Programa 15 minutos, a 100° y velocidad cuchara giro a la izquierda (en TM21: velocidad 1). Mientras, pela las patatas y córtalas a cascos.

5. Agrega las patatas, la hoja de laurel, la ramita de tomillo, el vino blanco y el agua. Programa 25 minutos, a temperatura varoma y velocidad cuchara giro a la izquierda (en TM21: velocidad 1).

6. Incorpora las rodajas de chorizo y programa 2 minutos más a la misma temperatura y velocidad. Corrige de sal y pimienta. Deja reposar media hora antes de servir.

Hablando con las personas de edad sobre esta receta, cada de una te da una fórmula diferente, desde luego nunca faltan ni las patatas ni el chorizo. De entre todas las que nos han ido llegando, hemos hecho una adaptación para que podamos prepararla en nuestra Thermomix y conseguir el sabor de lo auténtico.



PRIMEROS 6 Raciones / 60 Minutos / Media

PASTEL DE CEBOLLA




Ingredientes

- 500 gr de cebolla pelada
- 200 gr de leche
- 200 gr de nata
- 4 huevos
- 1 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta

Para la pasta quebrada:

- 200 gr de harina
- 100 gr de mantequilla en pomada
- 1 huevo
- 2 cucharas de agua
- 1 pizca de sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon la nata, la leche y los huevos en el vaso. Mezcla 5 segundos, a velocidad 7. Reserva.

2. Introduce la cebolla troceada en el vaso y programa 4 segundos, a velocidad 5. Añade el aceite y cocina 30 minutos, a 100º y velocidad cuchara (en TM21:velocidad 1). Deja reposar hasta que quede tibio.

3. Añade el batido de nata y huevos y mezcla 5 segundos, a velocidad 3. Corrige de sal y pimienta. Reserva.

4. Pon los ingredientes de la masa quebrada en el vaso, programa 10 segundos, a velocidad 6.

5. Extiende la masa con un rulo de pastelero de forma que quede una lámina de masa fina. Forra el molde de tarta previamente untado de aceite y enharinado. Hornea 10 minutos, en horno precalentado a 180º.

6. Rellena la tarta precocida con el mix de cebolla, nata y huevos. Hornea 30 minutos, a 160º en horno precalentado. Puedes comer la tarta tanto caliente como fría.

La cebolla, siempre ha formado parte de la base del sofrito de muchos guisos, dándoles gracia y sabor, es un importante ingrediente de ensaladas, en algunos casos ha sido remedio casero de algún mal, es uno de los componentes más económicos y sanos de la historia de la cocina mediterránea. Mal vista por su olor, nunca ha faltado en la despensa de nuestras sabias abuelas. En esta sencilla receta, adquiere un exquisito sabor de protagonista.



 4 Raciones / 30 Minutos / Sencilla

CREMA DE PUERROS





Ingredientes

- 3 puerros, unos 350 gr
- 1 patata mediana, unos 200 gr
- 50 gr de mantequilla
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- 200 gr de nata
- 750 gr de caldo de ave
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Desecha las hojas verdes y viejas de los puerros. Limpia bien de tierra debajo del chorro de agua fría. Trocea los puerros y pica 4 segundos, a velocidad 5.

2. Añade la patata pelada y casqueada (partida en varios trozos grandes de forma irregular), el aceite y la mantequilla. Programa 10 minutos, a 100º y velocidad 1. Vierte el caldo y la nata y programa otros 20 minutos, a la misma temperatura y velocidad. Corrige de sal y pimienta.

3. Deja reposar unos minutos y tritura 50 segundos, a velocidad máxima progresivamente. Sirve caliente acompañado de unos costrones de pan fritos.

Para que la crema de puerros saliese fina y sin briznas el proceso era el siguiente, picaban los puerros muy finos, se hervían hasta dejarlos transparentes, a continuación de trituraban y se pasaban por el chino, y así la textura resultaba más o menos fina. De esta forma después de haber ensuciado una montaña de utensilios de cocina, por fin tenían su crema de puerros. Con la receta de una de nuestras abuelas, hemos simplificado todos los pasos a seguir y el resultado de la receta terminada es como en los mejores tiempos. Ahora la que está encantada es mi abuela.



 4 Raciones / 110 Minutos / Media

FABADA ASTURIANA



Ingredientes

- 300 gr de fabes de la granja
- 1 morcilla asturiana
- 1 chorizo asturiano
- 100 gr de lacón
- 50 gr de tocino de papada de cerdo
- Unas hebras de azafrán
- 20 gr de mantequilla
- Sal
- Agua para cubrir las fabes

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon las fabes y el lacón en remojo la víspera.
2. Elimina el agua e introduce en el vaso dentro del cestillo las fabes.
3. Coloca por encima el chorizo, la morcilla, el lacón y el tocino. Cubre todo con agua y programa 1 hora, a 100º , velocidad 1.
4. Desespuma las fabes cuando empiece a hervir.
5. Cuando falten 5 minutos para terminar, añade las hebras de azafrán y la mantequilla.
6. Deja reposar por lo menos dos horas antes de servir.

Este plato de invierno, tradicional de Asturias y tan extendido por toda la península, es uno de los cocidos más sencillos de elaborar. La fabada está más rica cuando la comes al día siguiente, por lo menos eso decíamos todos en casa, así que la preparaban de un día para el otro. Así los ingredientes cogen más el sabor y su textura es más espesa.



POTE ASTURIANO





Ingredientes

- 150 gr de fabes blancas
- 1 morcilla asturiana
- 1 chorizo asturiano
- 100 gr de lacón
- 50 gr de tocino de papada de cerdo
- 300 gr de patatas
- 8 hojas de berza
- 1 diente de ajo laminado
- 1 cuchara de pimentón
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Agua para cubrir las fabes

Preparación TM31 y (TM21)

1. Limpia las hojas de berza y córtalas en trozos, reserva.

2. Coloca el cestillo en el vaso. Introduce las fabes, la morcilla, el chorizo, el lacón y el tocino. Cubre de agua.

3. Coloca el recipiente Varoma con las berzas dentro sobre la tapadera. Programa 1 hora, a temperatura varoma y velocidad 1. Desespuma si es necesario.

4. Mientras cuecen las fabes, pela y casca las patatas. Cuando falten 30 minutos de cocción introduce las patatas junto a las fabes.

5. Dora en una sartén el ajo y fuera del fuego añade el pimentón. Vierte el refrito junto con la berza cocida al conjunto del guiso. Programa 10 minutos más, a 100º y velocidad 1. Corrige de sal.

6. Deja reposar unas horas antes de servir.

Esta receta al igual que a la anterior fabada, el reposo no le va nada mal. El secreto para un buen pote está en utilizar ingredientes auténticos de Asturias, según nos comentaba la señora que nos dio la receta, y aunque son parecidas las dos recetas, no son lo mismo, la utilización de verduras y patatas le dan muchas variantes al pote. En las casas la tradición dice que hay que servirlo en dos platos, por un lado las fabes con las patatas y verduras y en otra fuente el lacón, chorizos y con la carne de la cocción.



 8 Raciones / 110 Minutos / Media

BOLLOS PREÑADOS





Ingredientes

- 100 gr de chorizo
- 100gr de lomo adobado
- 100 g de panceta

Para la masa:

- 380 gr de harina
- 20 gr de levadura de panadero
- 50 gr de aceite de oliva virgen extra
- 200 gr de agua
- 5 gr de sal
- 1 cuchara de pimentón

Preparación TM31 y (TM21)

1. Retira la tripa del chorizo y del lomo, corta en rodajas gruesas y reserva. Corta la panceta en tiras y reserva.
2. Calienta el agua 1 minuto, a 90º y velocidad 1. Añade el resto de ingredientes de la masa. Programa 15 segundos, velocidad 6 y a continuación 10 minutos velocidad espiga. Saca la masa del vaso y coloca en un bol cubierta con un trapo húmedo. Deja fermentar en un sitio cálido hasta que duplique su tamaño, aproximadamente una hora.
3. Separa la masa en cuatro y boléalos en una superficie enharinada. Estira un poco cada bola de masa. Reparte equitativamente sobre cada porción de masa el chorizo, el lomo y la panceta, envolviendo con la masa de forma que queden en el interior. Vuelve a bolear cada bollo.
4. Embadurna cada bollo con un poco de aceite y pimentón. Deja reposar 30 minutos sobre una placa de horno engrasada y cubiertos con un trapo.
5. Hornea unos 30 minutos en horno precalentado a 200º.

Nota:

Bolear: hacer bolas iguales de la masa



 4 Raciones / 50 Minutos / Media

EMBLANCO DE LA ABUELA DOLORES



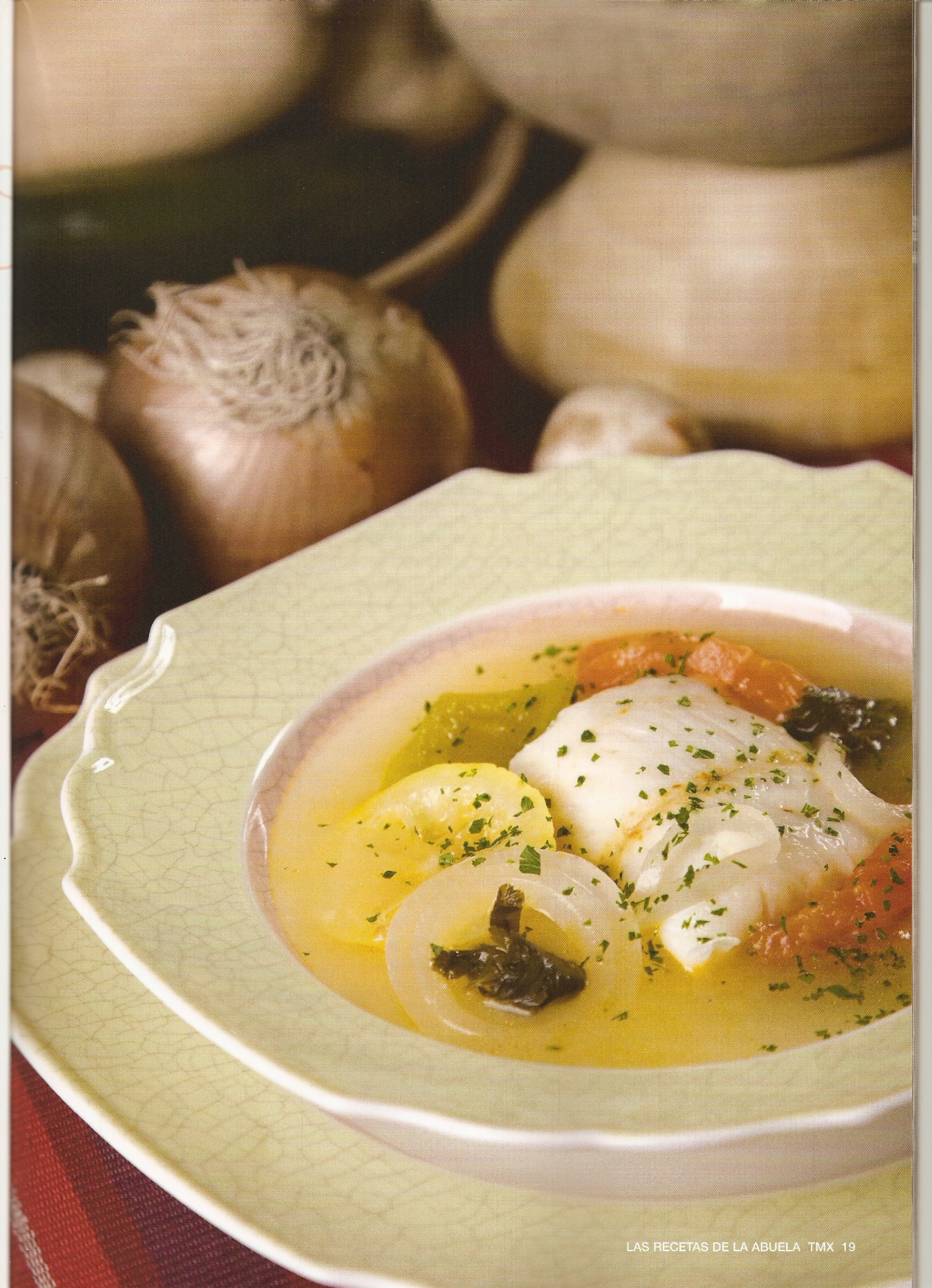
Ingredientes

- 250 gr de merluza
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 1/2 limón
- 1 patata grande
- 1 diente de ajo
- 1 ramita de perejil
- Sal y pimienta
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- Agua

Preparación TM31 y (TM21)

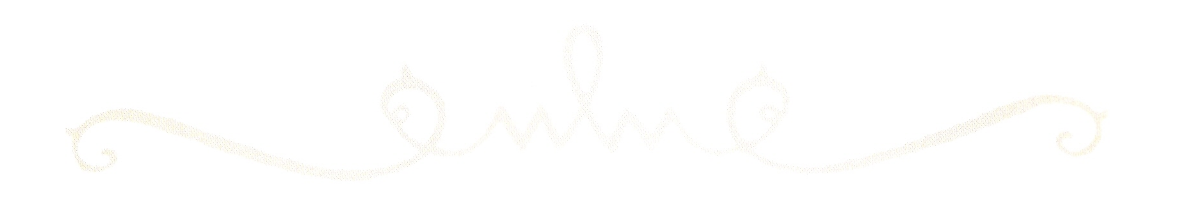
1. Pela la cebolla y la patata, córtalas en rodajas. Lava el pimiento, desechando las pepitas, corta en 4 trozos. Lava el tomate y el limón, corta en rodajas. Pela el ajo y corta en láminas.
2. Pon todas las verduras en el vaso dentro del cestillo, introduce la ramita de perejil, el aceite de oliva, sal y pimienta.
3. Cubre de agua y programa 45 minutos, a temperatura varoma y velocidad 1.
4. Cuando falten 15 minutos, coloca la merluza en el recipiente Varoma e instálalo sobre el vaso.
5. Comprueba que todo esté tierno y corrige de sal. Sirve la merluza con las verduras y el caldo de cocción. Puedes acompañar con un poco de mayonesa.

Esta receta tan simple la preparaba mi abuela cuando nos encontrábamos mal de la tripa. De niños no nos gustaba nada, pero con los años fuimos apreciando la naturalidad de sus sabores y sus cualidades como reconstituyente.



 4 Raciones / 25 Minutos / Media

HUEVOS RELLENOS MIMOSA

Ingredientes

- 6 huevos
- 125 gr de atún en conserva
- 200 gr de mayonesa
- 50 gr de pepinillos en vinagre
- 1 lechuga
- 1 litro de agua
- Sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Corta la lechuga en juliana, lávala y escurre bien. Reserva.
2. Pon el agua a hervir en el vaso con un poco de sal. Cuando rompa a hervir coloca los huevos en el cestillo y cuece durante 8 minutos, a 100º y velocidad 1. Deja enfriar los huevos, pélalos y corta a la mitad, reservando la yema.
3. Introduce los pepinillos en el vaso y tritura 2 segundos, a velocidad 6, añade el atún y la mayonesa. Mezcla 20 segundos, a velocidad 1.
4. Rellena las mitades de clara de huevo cocido con esta farsa. Con un rallador de queso ralla las yemas de huevo por encima de las mitades rellenas, cubriendo todo de virutas de yema cocida, de esta forma conseguiremos el efecto decorativo como la flor del mimosa, que da nombre al plato.
5. Sirve los huevos mimos en un plato llano o fuente sobre una cama de juliana de lechuga.



 6 Raciones / 45 Minutos / Media

PASTEL DE CABRALES



Ingredientes

- 250 gr de queso Cabrales
- 250 gr de nata
- 250 gr de leche
- 4 huevos

Para la pasta quebrada:

- 200 gr de harina
- 100 gr de mantequilla en pomada
- 1 huevo
- 2 cucharas de agua
- 1 pizca de sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon el queso, la nata, la leche y los huevos en el vaso. Mezcla 5 segundos, a velocidad 7. Reserva.

2. Pon los ingredientes de la masa quebrada en el vaso, programa 10 segundos, a velocidad 6.

3. Extiende la masa con un rulo de pastelero de forma que quede una lámina de masa fina. Forra el molde de tarta previamente untado de aceite y enharinado. Hornea 10 minutos, en horno precalentado a 180º.

4. Rellena la tarta precocida con el mix de cabrales, nata y huevos. Hornea 30 minutos, a 180º en horno precalentado. Puedes comer la tarta tanto caliente como fría.



GUISANTES CON JAMÓN





Ingredientes

- 300 gr de guisantes
- 150 gr de jamón en dados
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla mediana
- 2 cubiletes de vino blanco
- 1 hoja de laurel
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- 20 gr de mantequilla
- Sal y pimienta

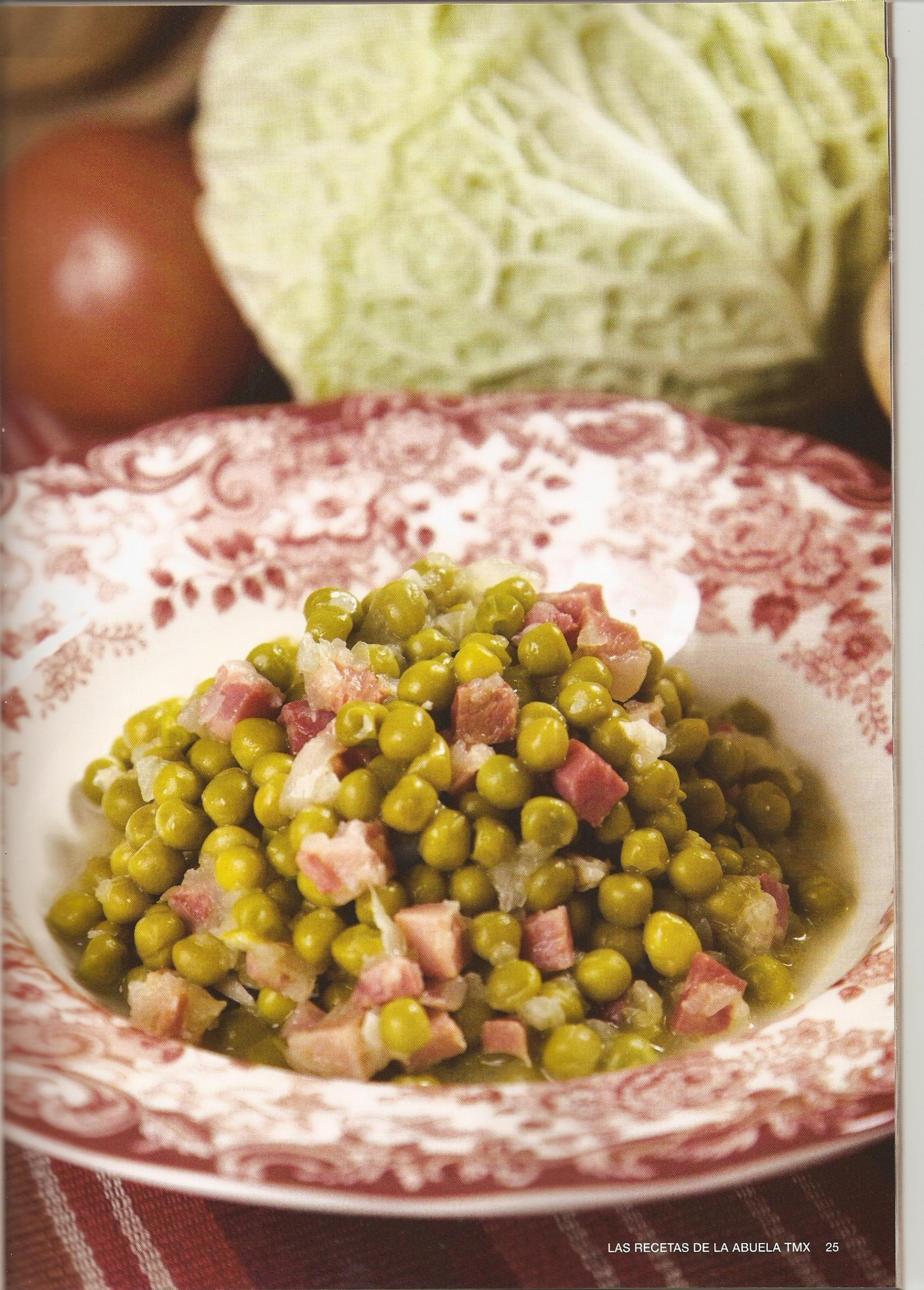
Preparación TM31 y (TM21)

1. Pela la cebolla y el diente de ajo, introdúcelos troceados en el vaso y pica 4 segundos, a velocidad 5. Añade el aceite de oliva y programa 10 minutos, a 100º y velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1).

2. Añade los guisantes, el laurel, el vino blanco sal y pimienta. Programa otros 10 minutos a la misma temperatura y velocidad (en TM21: pon la mariposa sobre las cuchillas antes de añadir los guisantes).

3. Incorpora los dados de jamón y la mantequilla. Continúa la cocción otros 2 minutos, a la misma temperatura y velocidad.

Esta receta la solíamos acompañar con unos huevos escalfados o fritos y unos costrones de pan ¡¡¡menuda cena!!!



 4 Raciones / 40 Minutos / Media

SOPA DE CEBOLLA





Ingredientes

- 4 cebollas
- 40 gr de mantequilla
- 300 gr de queso rallado
- 6 rebanadas de pan
- 1 cubilete de vino blanco
- 1 litro de caldo de ave
- Sal y pimienta
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- 50 gr de mantequilla
- 1 cuchara de harina 20 gr

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pela las cebollas y corta en juliana. Introduce en el vaso junto con el aceite de oliva, programa 20 minutos, a 100º y velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1).
2. Añade el vino blanco y continúa cociendo 5 minutos más, a la misma temperatura y velocidad.
3. Espolvorea la cuchara de harina sobre la cebolla e introduce la mantequilla. Programa 5 minutos, a 100º y velocidad cuchara (en TM 21: velocidad 1).
4. Vierte el caldo de ave y programa 20 minutos, a temperatura varoma y velocidad 1. Corrige de sal y pimienta.
5. Tuesta las rebanadas de pan. Coloca dos rebanadas en un plato hondo junto con el queso rallado, unos 100 gr por ración. Sirve la sopa bien caliente de modo que funda el queso. Puedes servirla así o gratinarla al horno, como más te guste.

Cuando éramos pequeñas, yo no sé qué nos pasaba, que en cuanto nos decían que había sopa de cebolla mi hermana y yo llorábamos, porque al ponerle el pan tostado sobre el caldo y mojarse, este se hinchaba y quedaba blando. Después de tanto tiempo, al probar esta sabrosa (ahora sí) receta de nuevo, me sonrío al recordar los ratos que pasamos llorando delante del plato, que si no lo comía en el almuerzo, me lo pondrían en la merienda y si no a la cena. Nunca llegaba la sangre al río y con mucha paciencia mi abuela me ayudaba a comerlo, cuando terminaba me daba un poquito de chocolate y un beso.

JUDÍAS VERDES CON JAMÓN Y TOMATE



Ingredientes

- 1kg de judías verdes
- 2 tomates maduros
- 2 dientes de ajo en láminas
- 1 cebolla
- 200 gr de jamón en tiras
- 1 ramita de tomillo fresco
- 1 cucharada de perejil picado
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- 10 gr de azúcar
- Sal y pimienta
- 1 litro de agua

Preparación TM31 y (TM21)

1. Limpia las judías de hilos y corta en trozos de 4 cm de largo. Pon el agua a hervir con un poco de sal, cuando rompa, introduce las judías en el cestillo y cuece 10 minutos, a 100º y velocidad 1. Escurre y reserva.

2. Pica los tomates 3 segundos, a velocidad 4, reserva.

3. Pela la cebolla, córtala en trozos y pica 4 segundos, a velocidad 5. Incorpora los ajos laminados, el aceite y la ramita de tomillo. Programa 15 minutos, a 100º y velocidad cuchara (en TM 21: velocidad 1 y medio).

4. Añade el tomate picado y el azúcar, programa 10 minutos más a la misma temperatura y velocidad.

5. Mezcla el sofrito con las judías verdes, el perejil picado y las tiras de jamón. Programa 30 segundos, a 100º y velocidad cuchara (en TM 21: velocidad 1 y medio). Corrige de sal y pimienta. Deja reposar antes de servir.

Nota:

En el modelo TM21 al hacer la cocción durante el sofrito, se pierde más agua que en la TM31 y puede quedarse sin líquido y pegarse a las paredes del vaso. Para evitar esto, añade medio cubilete de agua si ves que empieza a secarse.

TARTALETAS DE SETAS





Ingredientes

- 500 gr de setas variadas
- 100 gr de cebolla en juliana
- 200 gr de nata líquida
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- Pimienta molida
- Sal
- 100 gr de queso para fundir.

Para la pasta quebrada:

- 200 gr de harina
- 100 gr de mantequilla
- 1 huevo
- 2 cucharas de agua
- 1 pizca de sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon la cebolla en juliana en el vaso junto con el aceite de oliva y una pizca de sal. Programa 14 minutos, a 100º y velocidad 1. Retira y reserva.

2. Limpia bien las setas de restos de tierra con la ayuda de una brocha, eliminando las partes no comestibles. Trocea las setas y saltea en una sartén con la cebolla pochada, durante unos minutos. Añade la nata líquida y deja que reduzca hasta alcanzar una consistencia cremosa. Corrige de sal y pimienta. Deja enfriar.

3. Pon los ingredientes de la masa quebrada en el vaso, programa 10 segundos, a velocidad 6.

4. Extiende la masa con un rulo de pastelero de forma que quede una lámina de masa fina. Forra los moldes de tartaletas previamente untadas de aceite y enharinadas. Hornea 10 minutos en horno precalentado a 180º.

5. Rellena las tartaletas precocidas con el relleno de setas. Añade el queso para fundir. Hornea las tartaletas rellenas otros 10 minutos, en horno precalentado a 180º.

 4 Raciones / 25 Minutos / Media

PISTO CON HUEVOS FRITOS



Ingredientes

- 2 huevos por ración
- 1 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- 100 gr de cebolla picada
- 100 gr de pimientos picados
- 100 gr tomate pelado y picado
- 100 gr de berenjena picada
- 100 gr de calabacines picados
- Sal y pimienta
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon las cebollas, los pimientos y el aceite en el vaso. Programa 10 minutos, a 100º y velocidad 1. Añade el resto de verduras y programa otros 10 minutos, a la misma temperatura y velocidad. Comprueba de sal y pimienta. Reserva.
2. En una sartén fríe un par de huevos por ración. Sirve acompañado del pisto y un buen pan para migar el huevo.

El pisto con huevos fritos es el plato más normal del mundo, pero en casa de mis abuelos es una locura y a los niños les encanta, y si va con patatas fritas ya es extraordinario. Yo no sé qué le pone mi abuela, que le sale diferente a los demás, o por lo menos eso creo yo, y cuando le pregunto qué le hace, siempre me dice: "Nada, hija, es el pisto más normal del mundo".

FABES CON ALMEJAS



Ingredientes

- 300 gr de fabes de la granja
- 1/2 cebolla
- 1/2 puerro
- 1/2 zanahoria
- 1 hoja de laurel
- 1 pizca de hebras de azafrán
- 1/2 kg de almejas
- 1 ramita de perejil picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharadita de vinagre de jerez
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- Sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon las fabes en remojo la víspera.
2. Pica la cebolla, el puerro y la zanahoria 4 segundos, a velocidad 5, reserva.
3. Elimina el agua de las fabes en remojo. Introduce en el vaso con el cestillo las fabes, las verduras picadas y el laurel
4. Cubre todo con agua y programa 1 hora, a 100º, velocidad 1.
5. Desespuma las fabes cuando empiece a hervir.
6. Prepara las almejas en una sartén aparte. Comprueba una a una que todas están bien cerradas. Calienta el aceite de oliva, fríe el ajo picado, cuando empiece a dorar añade las almejas que irán abriéndose con el calor. Si alguna permanece cerrada, deséchala. Añade el perejil picado, vierte las almejas con su jugo y la cucharadita de vinagre de jerez en el guiso de las fabes. Corrige de sal.

MERLUZA CON SALSA DE CILANTRO

Ingredientes

- 500 gr de lomo de merluza
- 2 dientes de ajo
- 1 ramillete de cilantro fresco
- 1/2 cucharita de comino
- 25gr de vinagre de jerez
- 100 gr de aceite de oliva virgen extra
- Sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Vierte todos los ingredientes en el vaso y sube la velocidad hasta 6-7 progresivamente, baja de las paredes del vaso y repite la operación. Reserva.
2. Pon 500 gr de agua a hervir en el vaso. Cuando rompa la ebullición, instala el Varoma con los lomos de merluza dentro sobre el vaso y cocina al vapor 10 minutos, a temperatura varoma y velocidad 1.
3. Sirve los lomos de merluza napados de salsa de cilantro y acompañados de un arroz cocido o de una ensalada verde.



TORTILLA DE PATATAS DE LA ABUELA DOLORES

Ingredientes

- 500 gr de patatas peladas y cortadas en trozos
- 150 gr de cebolla pelada y cortada en trozos
- 2 cubiletes de aceite de oliva virgen extra
- 5 huevos
- Sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon la cebolla troceada en el vaso y pica 4 segundos, a velocidad 5. Reserva.

2. Pon las patatas troceadas en el vaso y pica 4 segundos, a velocidad 4. Si quedan trozos grandes e irregulares repite 1 o 2 segundos más, a velocidad 4.

3. Fríe las patatas y las cebollas con el aceite de oliva en una sartén, Hasta que estén pochadas y empiecen a tomar color.

4. Escurre el aceite sobrante y reserva.

5. Introduce los huevos y bate 3 segundos, a velocidad 4. Añade la sal y las patatas con cebolla. Mezcla 5 segundos, a velocidad 1.

6. Prepara la tortilla en una sartén bien caliente con un poco de aceite. Sirve acompañada de una ensalada de tomate.



SARDINAS CON SALSA DE TOMATE A LA MENTA

Ingredientes

- 1 kg de sardinas
- 500 gr tomates maduros
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cuchara de café de azúcar
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta
- 1 ramita de hierbabuena picada

Preparación TM31 y (TM21)

1. Limpia las sardinas de escamas y tripas, desechando las cabezas. Reserva.
2. Lava los tomates desechando la parte de unión a la planta. Tritura 4 segundos a velocidad 5, reserva.
3. Pela la cebolla y el diente de ajo. Introduce en el vaso y pica 4 segundos, a velocidad 5. Añade el aceite de oliva y programa 15 minutos, a 100º y velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1).
4. Incorpora el tomate triturado, el azúcar, la sal y la pimienta y programa 25 minutos, a 100º y velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1).
5. Añade la hierbabuena y corrige de sal. Vierte el sofrito a una sartén grande o cacerola baja. Pon al fuego medio y cuando empiece a hervir coloca las sardinas encima. Cuece 8 minutos. Deja reposar unos minutos y a comer.

CROQUETAS DE BACALAO



Ingredientes

- 200gr de bacalao desmigado y desalado
- 500gr de leche entera
- 50 gr de mantequilla pomada
- 65 gr de harina de repostería
- 1 cucharada de perejil picado
- Pimienta molida
- Sal
- Harina para rebozar
- Huevo para rebozar
- Pan rallado para rebozar
- 2 cubiletes de aceite de oliva virgen para freír

Preparación TM31 y (TM21)

1. Con la mariposa puesta, pon la mantequilla en el vaso y programa 2 minutos, a 100º, velocidad 1. Incorpora la harina y programa el mismo tiempo y temperatura.

2. Añade la leche y programa 9 minutos, a 100º, velocidad 2. Corrige de sal, pimienta y nuez moscada.

3. Añade el bacalao desmigado y el perejil. Mezcla 10 segundos, a velocidad 2. Reserva cubierto con un film para evitar que forme costra, deja endurecer y enfriar.

4. Una vez reposado, prepara unas bolitas de masa con ayuda de una cuchara, pasa ligeramente por harina, y reboza una a una por el huevo batido. Pasa cada croqueta por abundante pan rallado hasta dejarlas perfectamente envueltas. Una vez empanadas se dejan en sitio fresco hasta la hora de freírlas.

5. Fríe las croquetas en abundante aceite bien caliente, para evitar que estallen. Después de fritas pásalas por un papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

SEGUNDOS 4 Raciones / 110 Minutos / Media

ESTOFADO DE CARNE CON ZANAHORIAS Y PATATAS

Ingredientes

- 600 gr de carne de ternera para estofar (la parte de la aguja) troceada
- 1 cebolla
- 3 zanahorias en rodajas
- 2 patatas
- 2 cubiletes de salsa de tomate
- 1 diente de ajo
- 5 granos de pimienta negra
- 1 cubilete de vino blanco
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de tomillo fresco
- Sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pela la cebolla y el diente de ajo. Pica 4 segundos, a velocidad 5. Añade 1/2 cubilete de aceite de oliva y programa 10 minutos, a 100º y velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1).

2. Mientras dora los trozos de carne de ternera en una sartén con aceite de oliva a fuego vivo, reserva. Repite la operación con las rodajas de zanahoria. Reserva.

3. Introduce en el vaso junto con la cebolla pochada, la carne y las zanahorias doradas. Añade el resto de ingredientes menos las patatas. Cubre de agua y programa 30 minutos a 100º y velocidad cuchara (en TM21: pon la mariposa desde el principio de este paso y a velocidad 1, ayudándote con la espátula para que los ingredientes varíen de posición).

4. Añade las patatas casqueadas (partidas en varios trozos grandes de forma irregular), vuelve a cubrir de agua si es necesario y programa otros 30 minutos, a la misma velocidad y temperatura, hasta que las patatas estén tiernas. Corrige de sal. Deja reposar unas horas antes de servir para que se homogenicen todos los aromas.

SEGUNDOS 4 Raciones / 35 Minutos / Media

LOMO DE CERDO CON SALSA DE CHAMPIÑONES

Ingredientes

- 4 chuletas de cerdo
- 2 cebollas
- 1 diente de ajo
- 500 gr de champiñones
- 300 gr de nata líquida
- 50 gr de parmesano rallado
- 1/4 de cubilete de brandy
- 1/2 cubilete de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pela la cebolla y el diente de ajo. Pica 4 segundos, a velocidad 5. Añade 1/2 cubilete de aceite de oliva y programa 10 minutos, a 100º y velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1).

2. Limpia los champiñones de tierra, córtalos en cuartos y reserva.

3. En una sartén bien caliente dora las chuletas con un poco de aceite de oliva por ambos lados. En la misma sartén saltea los cuartos de champiñones. Añade el brandy y deja unos instantes que el alcohol se evapore.

4. Introduce en el vaso junto con la cebolla pochada, los champiñones salteados, la nata líquida, sal y pimienta a tu gusto. Programa 10 minutos, a 100º y velocidad cuchara (en TM21: pon la mariposa antes de añadir los champiñones y a velocidad 1).

5. Añade el parmesano rallado y programa 1 minuto, a velocidad 2.

6. Coloca las chuletas en una placa de horno, cubre con la salsa de nata y champiñones. Hornea 5 minutos, con el horno precalentado a 180º. Sirve acompañado de unas patatas fritas o de un poco de pasta fresca salteada.

 4 Raciones / 40 Minutos / Media

CAZUELA DE RAPE Y FIDEOS



Ingredientes

- 1 kg de rape limpio en trozos
- 250 gr de fideos gordos
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- 1 tomate grande y maduro
- 1 diente de ajo
- 1 pizca de hebras de azafrán
- 1 ramita de perejil picado
- 1 ramita de hierbabuena picada
- 1/2 cubilete de vino blanco
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta
- 1 litro de caldo de pescado

Preparación TM31 y (TM21)

1. Lava el tomate y desecha la parte dura que une al tallo. Tritura 4 segundos, a velocidad 5. Reserva.
2. Lava el pimiento desechando las pepitas. Pela la cebolla y el ajo. Pica el pimiento, la cebolla y el ajo 4 segundos, a velocidad 5. Añade el aceite de oliva y programa 10 minutos, a 100° y velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1 y medio).
3. (en TM 21: pon la mariposa al principio de este paso) Añade el vino blanco y programa 4 minutos más, a la misma velocidad y temperatura. Incorpora el tomate y cocina 10 minutos, a 100° y velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1 y medio). Corrige de sal y pimienta.
4. Introduce los fideos, el azafrán, el perejil, la hierbabuena y el caldo. Coloca los trozos de raya en el recipiente Varoma e instala sobre el vaso. Programa 20 minutos, a temperatura varoma y velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1 y medio). Corrige de sal y pimienta. Sirve los fideos acompañados de el pescado y una ramita de hierbabuena fresca.

 6 Raciones / 110 Minutos / Media

ALBÓNDIGAS CON BERENJENAS



Ingredientes

- 900 gr de carne de ternera picada
- 1 cubilete de pan rallado mojado en leche
- Nuez moscada
- Sal y pimienta
- 3 huevos
- 3 dientes de ajo
- 1 manojo de perejil picado
- Harina
- 1 cebolla
- Aceite para freír las albóndigas
- 1 kg de tomate natural triturado
- 1 cubilete de caldo de carne
- 800 gr de berenjenas
- Media cucharita de azúcar

Preparación TM31 y (TM21)

1. Lava las berenjenas y córtalas en rodajas. Reserva.
2. Mezcla la carne con la miga de pan escurrida, nuez moscada, sal, pimienta y huevo. Programa 1 minuto, a velocidad 2 y medio, ayudándote con la espátula.
3. Cuando se forme una pasta, haz pequeñas albóndigas, pásalas por harina y después por huevo batido con una pizca de sal. Fríe en el aceite hasta que doren. Reserva.
4. Pica la cebolla, agrega el tomate, azúcar, medio cubilete del aceite de freír las albóndigas y el cubilete de caldo, sal y pimienta. Programa 8 minutos, temperatura varoma, velocidad 2 y luego 20 minutos, 100º, velocidad 2 sin el cubilete. Al final deja que se enfríe un poco y tritura hasta que quede una crema fina.
5. Dispón en una fuente refractaria las berenjenas, las albóndigas a continuación y cubre todo con la salsa. Hornea durante 3/4 de hora sin tapar en horno precalentado a 180º y sirve en la misma fuente.

ASADO DE TERNERA EN ADOBO





Ingredientes

- 800gr de redondo de ternera
- 60 gr de manteca
- Clavo de olor
- Laurel

Para el adobo:

- 1/2 litro de agua
- 1/4 litro de vinagre
- 1 cuchara de pimentón
- 2 cebollas
- 1 zanahoria
- Pimienta

Para la salsa:

- 125 gr de pasas
- 50 gr de almendras picadas
- 1 manzana cocida
- 250 gr de nata líquida para cocinar
- Zumo de 1/2 limón
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Trocea y pica la cebolla y la zanahoria durante 4 segundos, velocidad 5. Vierte el agua y los ingredientes del adobo. Hierve 8 minutos, a temperatura varoma y velocidad 2.
2. Reserva aparte para que enfríe. Prepara la carne en un bol, vierte el adobo sobre ella y marina unas 12 horas.
3. Escurre la carne del adobo, reserva este aparte, unta la carne con manteca y pásala por la sartén hasta que dore un poco y tome color por todas sus caras.
4. Sitúa en una fuente para horno y rocía por encima con parte del líquido del adobo colado. Hornea 1 hora a fuego medio, riega con el caldo del adobo poco a poco y 15 minutos antes de terminar agrega las pasas.
5. Mientras mezcla en el vaso, la manzana, las almendras, el limón y salpimienta, cuece 5 minutos, temperatura 80º, velocidad 2.
6. Corta la carne en filetes finos y dispón en una fuente. Añade el fondo de la cocción al vaso de la Thermomix junto a la mezcla del paso anterior y calienta todo 3 minutos más, a 90º, velocidad 2 y en el último minuto agrega la nata. Vierte sobre la carne y sirve.

RAPE AL COÑAC



Ingredientes

- 6 filetes de rape o colitas de rape
- 1/4 kg de gambas
- 1 cebolla
- 1/2 cubilete de coñac
- 1 cubilete de salsa de tomate frito
- 1/2 cubilete de vino blanco
- 1 cubilete d caldo de pescado
- 1/2 cubilete de aceite de oliva
- Harina
- Aceite de oliva virgen
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pasa los filetes por harina y dora en una sartén con aceite caliente. Reserva dispuestas en una fuente de barro.
2. Pica la cebolla 4 segundos, velocidad 6. Baja de las paredes del vaso y concentra todo en el fondo, vierte el aceite sobrante de dorar los rapes y sofríe 6 minutos, varoma, velocidad 2.
3. Pela las gambas y agrega las cáscaras y cabezas, luego pica 5 segundos, a velocidad 6-7-8, en varias veces, bajando de los lados del vaso con la espátula, para que quede lo más picado posible.
4. Hierve con el coñac a temperatura varoma, 3 minutos, velocidad 2. Vierte el tomate, el vino y el caldo. Cuece 8 minutos, temperatura varoma y velocidad 2.
5. Pasa por un chino, vierte la salsa sobre los rapes y añade las gambas peladas. Pon sobre el fuego la cazuela de barro hasta que de un hervor y se cuezan las gambas durante un par de minutos y sirve.

Este plato se suele hacer cuando hay alguna celebración. En una ocasión,uno de mis sobrinos, cuando tenía dos años escasos, le vio la cara al rape, cogió una cuchara grande y empezó a golpearle al tiempo que decía "¡un bicho abuela, un bicho!". Su olor es una delicia. El sabor del rape y su textura, se acentúan con la mezcla de marisco y coñac resultando exquisito.

CAZUELA DE PATATAS Y SALMÓN



Ingredientes

- 500 gr de salmón limpio de piel, espinas y escamas.
- 4 patatas medianas
- 1 diente de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 ramita de perejil picado.
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pela las patatas y corta en trozos de unos 30 gr.
2. Pon 1 litro de agua a hervir. Cuando rompa la ebullición, introduce las patatas con el cestillo y programa 25 minutos, a temperatura varoma y velocidad 1.
3. Pon el diente de ajo en el vaso y pica 1 segundo con el botón de turbo. Si quedan trozos, baja las paredes con la espátula y repite la operación. Añade el aceite y el perejil picado. Mezcla bien 4 segundos, a velocidad 2.
4. Coloca los trozos de patata cocida y los trozos de salmón en una cazuela resistente al horno. Salpimienta, adereza con el aceite de ajo y perejil y hornea 10 minutos, en horno precalentado a 180º.

Hace pocos años que mi abuela empezó a cocinar con salmón, antes resultaba muy caro, sólo se nombraba el salmón ahumado y suponía un gasto excesivo para los bolsillos de muchos. Ahora, con las piscifactorías, no solo es fácil de encontrar en los mercados y es más económico, además, es un pescado muy sano y recomendable. Esta sencilla receta, con patatas y ajos, convierte el salmón en un ingrediente sencillo y sabroso.

 6 Raciones / 35 Minutos / Sencilla

COLIFLOR GRATINADA



Ingredientes

- 1 coliflor
- 1 litro de leche
- 50 gr de mantequilla
- 60 gr de harina
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 200 gr de queso rallado

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon 1 litro de agua a hervir con un poco de sal, cuando empiece la ebullición introduce la coliflor cortada en pequeños trozos con el cestillo y cuece durante 10 minutos, a 100º y velocidad 1, hasta que esté tierna. Reserva.
2. Con la mariposa puesta, pon la mantequilla en el vaso y programa 2 minutos, a 100º, velocidad 1. Incorpora la harina y programa el mismo tiempo y temperatura.
3. Añade la leche y programa 9 minutos, a 100º, velocidad 2. Corrige de sal, pimienta y nuez moscada.
4. Dispón la coliflor cocida en una fuente refractaria, añade la bechamel y cubre con el queso rallado. Hornea 10 minutos, a 200º con el horno precalentado, hasta que el queso gratine.

Consejo:

Siempre que se cuece coliflor en las casas hay alguno que protesta, la verdad es que el olor que despide, pocas veces tiene que ver con su sabor. Mi madre, siempre pone un trozo de pan empapado en vinagre sobre la tapadera de la Thermomix y el resultado es asombroso. Ella se sabe muchos trucos y su experiencia en cocina, ya como abuela, es fantástica.

COLIFLOR GRATINADA



Ingredientes

- 1 coliflor
- 1 litro de leche
- 50 gr de mantequilla
- 60 gr de harina
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 200 gr de queso rallado

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon 1 litro de agua a hervir con un poco de sal, cuando empiece la ebullición introduce la coliflor cortada en pequeños trozos con el cestillo y cuece durante 10 minutos, a 100° y velocidad 1, hasta que esté tierna. Reserva.

2. Con la mariposa puesta, pon la mantequilla en el vaso y programa 2 minutos, a 100º, velocidad 1. Incorpora la harina y programa el mismo tiempo y temperatura.

3. Añade la leche y programa 9 minutos, a 100º, velocidad 2. Corrige de sal, pimienta y nuez moscada.

4. Dispón la coliflor cocida en una fuente refractaria, añade la bechamel y cubre con el queso rallado. Hornea 10 minutos, a 200° con el horno precalentado, hasta que el queso gratine.

Consejo:

Siempre que se cuece coliflor en las casas hay alguno que protesta, la verdad es que el olor que despide, pocas veces tiene que ver con su sabor. Mi madre, siempre pone un trozo de pan empapado en vinagre sobre la tapadera de la Thermomix y el resultado es asombroso. Ella se sabe muchos trucos y su experiencia en cocina, ya como abuela, es fantástica.

BONITO CON TOMATE



Ingredientes

- 1 kg de bonito en trozos
- 1/2 kg de salsa de tomate frito
- 3 cebollas
- 1 rama de perejil
- 1 ramita de tomillo
- 1 hoja de laurel
- 3 dientes de ajo
- Sal y pimienta
- 1 cuchara de alcaparras

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pica len el vaso las cebollas, ajos, perejil, 5 segundos, velocidad 5-6. Pon la mariposa sobre las cuchillas, añade el tomate frito, el tomillo, el laurel y calienta 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 2 y luego 15 minutos, temperatura 100º, velocidad 1, con el cubilete sobre el bocal.

2. Agrega el bonito, sal y pimienta. Deja cocer a 100º, la misma velocidad, 7 minutos más.

3. Sirve el bonito en una fuente con la salsa por encima, quita el tomillo y el laurel y decora con las alcaparras.

El bonito, está considerado como el chuletón de los mares, y es santo y seña de casi todas las cocinas tradicionales de los países que rozan el Atlántico en su parte norte. A la hora de comprarlo, su todavía persistente olor a mar, sus ojos brillantes, su carne firme y sus agallas, que han de ser rojas, son determinantes para saber si es fresco. Mi abuela siempre insiste en cocinarlo inmediatamente después de haberlo comprado en el mercado.

TORTITAS DE CARNE AL AZAFRÁN



Ingredientes

- 800 gr de carne de ternera picada
- 2 huevos
- 2 dientes de ajo
- 1 rama de perejil
- 50 gr de pan duro
- Sal y pimienta

Para la salsa de azafrán:

- 500 gr de cebolla
- 1 ramita de tomillo
- 1 cubilete de vino blanco
- 1/2 cubilete de aceite de oliva
- Azafrán en hebras
- 500 gr de nata líquida

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon los dientes de ajo en el vaso junto al perejil y el pan duro. Pica todo finamente dando algunas pulsaciones al botón de turbo.

2. Añade los huevos, sal, pimienta y la carne. Mezcla 10 segundos, a velocidad 3 (en TM21: velocidad 2 y medio). Forma las tortitas de carne con ayuda de un tenedor y fríe por ambos lados en una sartén con aceite de oliva caliente. Reserva.

3. Pica la cebolla troceada 4 segundos, a velocidad 5. Añade el aceite de oliva el tomillo y programa 15 minutos, a temperatura varoma y velocidad 1. Vierte el vino blanco y programa 5 minutos más, a la misma temperatura y velocidad.

4. Añade el azafrán y la nata. Programa 5 minutos, a 100° y velocidad 1.

5. Coloca las tortitas de carne fritas en una fuente de horno, cubre con la salsa de azafrán y hornea 5 minutos, a 200° en horno precalentado.

CALABACINES RELLENOS



Ingredientes

- 4 calabacines
- 1 cebolla
- 400 gr de carne picada de ternera
- 1 cubilete de salsa de tomate
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 diente de ajo
- 2 huevos
- 200 gr de queso rallado
- 1/2 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta

Preparación TM31 y (TM21)

1. Lava bien y corta los calabacines a la mitad. Vacía los calabacines dejando un grosor de pared de 1 cm. Pon la carne en el vaso y pica con un golpe de turbo. Reserva.
2. Pica la cebolla y el ajo 4 segundos, a velocidad 5. Añade el aceite, sofríe 10 minutos, a 100º, velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1). Añade la carne de calabacín picada y continua 5 minutos más, a la misma temperatura y velocidad. Deja enfriar y reserva.
3. Pon la carne picada de ternera en el vaso, junto con los 2 huevos, el perejil, la salsa de tomate y el sofrito de cebolla y calabacín. Mezcla 20 segundos, a velocidad 2. Corrige de sal y pimienta.
4. Rellena las mitades de calabacín con la farsa (el relleno) de carne y verduras. Hornea 25 minutos, en horno precalentado, a 180º.
5. Cubre con queso rallado y gratina durante 8 minutos, a 180º en horno.
6. Sirve acompañado de una buena salsa de tomate casera.

POSTRES 8 Raciones / 60 minutos / Media

BIZCOCHO DE PLÁTANO



Ingredientes

- 4 huevos
- 200 gr de mantequilla en pomada
- 200 gr de harina
- 200 gr de azúcar
- Ralladura de una naranja
- 2 plátanos maduros
- 10 gr de levadura química
- 10 gr de azúcar vainillada

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pica los plátanos pelados 2 segundos, a velocidad 5.
2. Añade todos los ingredientes en el vaso. Mezcla 10 segundos, a velocidad seis.
3. Vierte el batido en un molde de bizcocho untado de aceite y enharinado. Hornea 50 minutos, a 180º en horno precalentado. Comprueba la cocción y deja enfriar.

 8 Raciones / 60 minutos / Media

FRIXUELOS RELLENOS DE COMPOTA DE MANZANA

Ingredientes

para la masa

- 150 gr de harina
- 50 gr de azúcar
- 5 huevos
- 1/2 litro de leche

para la compota

- 4 manzanas reineta
- 40 gr de mantequilla
- 1/2 cubilete de azúcar

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon los ingredientes de la masa en el vaso. Mezcla 10 segundos, a velocidad 5. Prepara los frixuelos como si fueran crepés en una sartén antiadherente con una pizca de mantequilla.

2. Mientras preparas las obleas, pon las manzanas peladas y cortadas en 8 junto con la mantequilla y el azúcar en el vaso. Programa 20 minutos, a 100º y velocidad de cuchara (en TM21: velocidad 1). Deja enfriar un poco y tritura 10 segundos, a velocidad 9. Reserva.

3. Una vez hechos las obleas de los frixuelos, rellena con la compota de manzana.



 6 Raciones / 25 Minutos / Media

TARTA DE TURRÓN



Ingredientes

- 200 gr de queso fresco de untar
- 250 gr de nata líquida para montar
- 1 cubilete de leche
- 1 cubilete de azúcar
- 1 tableta de turrón blando
- 6 hojas de gelatina
- 8 sobaos para la base

Preparación TM31 y (TM21)

1. Cubre la base de un molde pequeño con los sobaos. Reserva. Introduce en el congelador la mitad de la tableta de turrón.
2. Monta 225 gr de nata con la mariposa puesta a velocidad 4. El tiempo depende de la calidad de la nata, Normalmente en 30 segundos está lista. Reserva.
3. Pon los otros 25 gr de nata a calentar 1 minuto, a 100º y velocidad 1. Añade las colas de gelatina hidratadas y disuelve 30 segundos, a velocidad 2. Añade el queso, el azúcar, la otra mitad del turrón y la leche. Mezcla 10 segundos, a velocidad 5 hasta que quede bien ligado.
4. Vierte en el molde con base de sobaos y aplana con la espátula. Con un rallador ralla la mitad de turrón que tenías en el congelador de forma que las virutas cubran toda la superficie de la tarta, guarda en la nevera unas horas hasta que cuaje.

 4 Raciones / 15 Minutos / Media

NATILLAS DE LA ABUELA ELISA



Ingredientes

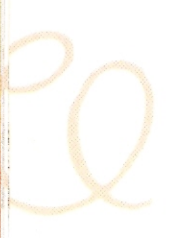
- 150 gr de azúcar
- 6 yemas
- 600 gr de leche
- 10 gr de maicena
- La cáscara de 1 limón
- 1 rama de canela
- 4 galletas María
- 1 cuchara de canela en polvo

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon el azúcar, las yemas la maicena y la leche en el vaso. Mezcla 6 segundos, a velocidad 4.
2. Añade la rama de canela y la cáscara de limón y programa 8 minutos, a 100° y velocidad 2. Comprueba que se hayan cuajado las natillas, si no, programa 1 o 2 minutos más.
3. Cuando pase el tiempo programado, lleva el mando de la velocidad despacio y con cuidado hasta el 10 y vuelve a 0 para homogeneizarlas.
4. Vierte en los recipientes donde vayas a servir, y coloca la galleta María encima. Guarda en la nevera unas horas y espolvorea con canela en polvo justo antes de servir.

Mi abuela siempre dice que esta receta se hace con miel, porque así lo aprendió de su madre, pero como a los nietos nos gustaban "claritas" y con mucho azúcar, nos la preparaba a nuestro gusto.

ARROZ CON LECHE



Ingredientes

- 200 gr de arroz de grano redondo
- 500 gr de agua
- 600 gr de leche
- 100 gr de nata líquida
- 180 gr de azúcar
- 1 rama de canela
- La piel de 1 limón
- 1 cuchara de canela en polvo

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon la leche en el vaso junto con la rama de canela y la piel del limón. Programa 9 minutos, a 100º y velocidad 3. Reserva aparte mientras se va aromatizando con la canela y el limón.
2. Coloca la mariposa, vierte el agua y el arroz. Programa 10 minutos, a 100º, velocidad cuchara giro a la izquierda En TM21: pon la mariposa al principio de este paso y a velocidad 1).
3. Vierte la leche caliente y programa 4 minutos, a 100º y velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1).
4. Añade el azúcar y programa 2 minutos, a la misma velocidad y temperatura. (Pueden ser 2, 3 o 4 minutos, dependiendo de la calidad del arroz y de cómo sea el punto que más os guste).
5. Añade la nata líquida y programa 2 minutos más, a la misma velocidad y temperatura.
6. Vierte en los recipientes donde vayas a servir y guarda en la nevera con un film para evitar que se seque. Espolvorea con canela en polvo antes de servir.

En su casa no había un juego de cuencos que estuviese completo con todas las piezas, siempre se le quedaban tres tazas, tres cuencos, o platos sin tazas y cuando hacía arroz con leche, mi abuela lo repartía por los que tenía, los más bonitos, pero cada uno era de un tamaño y cuando llegaba la hora del postre mis hermanos y mis primos nos dábamos palos por el más grande.

 4 Raciones / 30 Minutos / Media

FLAN AL CARAMELO



Ingredientes

- 600 gr de leche
- 6 huevos
- 100 gr de azúcar
- 1 cáscara de vainilla
- 10 gr de azúcar vainillada
- 3 cucharadas de azúcar para el caramelo
- Unas gotas de zumo de limón

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon a calentar el azúcar del caramelo junto con las gotas de limón en un cazo, hasta que forme un almíbar oscuro o caramelo. Vierte en el fondo de la flanera, y mueve hasta que cubra todo el fondo del molde. Reserva.
2. Pon la mariposa sobre las cuchillas e introduce todos los ingredientes en el vaso, programa 4 minutos, a 80º y velocidad 2. Retira la cáscara de limón y vierte dentro del molde.
3. Cuece al baño María dentro del horno precalentado, a 180º, durante 15 o 20 minutos, depende del volumen del molde. Comprueba que esté bien cuajado. Deja enfriar bien y desmolda. Puedes servir acompañado de un poco de nata montada.

4 Raciones / 25 Minutos / Media

TORRIJAS



Ingredientes

- 24 rebanadas de pan del día anterior
- 300 gr de leche
- 4 huevos
- 250 gr de azúcar
- 2 cubiletes de aceite de oliva para freír

Para la crema pastelera

- 5 yemas
- 1 palo de canela
- 250 gr de leche
- 250 gr de nata líquida
- 25 gr de azúcar
- 45 gr de harina de maíz
- Ralladura de una naranja
- 1 vaina de vainilla o una pizca de vainillina

Preparación TM31 y (TM21)

1. Instala la mariposa, pon todos los ingredientes de la crema a excepción de la canela y la vaina de vainilla, mezcla 10 segundos, a velocidad 3. Añade la canela y la vaina de vainilla, programa 9 minutos, a 100º y velocidad 2. Enfría y reserva.

2. Unta una rebanada de pan con la crema y coloca encima otra a modo de bocadillo. Repite la operación con el resto y reserva en una fuente de borde alto.

3. Pon la leche, los huevos y 50 gr de azúcar en el vaso con la mariposa puesta. Mezcla 10 segundos, a velocidad 4.

4. Empapa las rebanadas con la mezcla de leche y huevo.

5. Calienta el aceite en una sartén. Escurre una torrija con la ayuda de una espumadera fríe en el aceite, con cuidado de no desmoronarla.

6. Cuando esté dorada por un lado dale la vuelta y dora por el otro. Saca la torrija del aceite y escurre encima de un papel absorbente de cocina. Pasa por el azúcar para que quede rebozada en esta. Repite la operación con el resto.

Mi suegra las hace mojando el pan en vino dulce, pero no es la única forma de conseguir unas sabrosas torrijas, ya que en la memoria de nuestras abuelas, se guardan diferentes y sabrosas recetas. A los niños les encantan mojadas en leche y con crema entre las dos rebanadas y a todos nos gustan regadas de azúcar.

HOJALDRE DE CREMA



Ingredientes

- 200 gr de hojaldre
- 50 gr de azúcar en polvo
- 1 yema de huevo

Para la crema pastelera:

- 5 yemas
- 1 palo de canela
- 250 gr de leche
- 250 gr de nata líquida
- 125 gr de azúcar
- 45 gr de harina de maíz
- Ralladura de una naranja
- 1 vaina de vainilla o una
- pizca de vainillina

Preparación TM31 y (TM21)

1. Instala la mariposa, pon todos los ingredientes de la crema a excepción de la canela y la vaina de vainilla, mezcla 10 segundos, a velocidad 3. Añade la canela y la vaina de vainilla, programa 9 minutos, a 100º y velocidad 2. Enfría y reserva.
2. Corta el hojaldre en cuadrados de unos 10 cm de lado. Pinta la superficie con yema batida, y hornea unos 25 minutos, a 180º en horno precalentado hasta que este bien dorado.
3. Corta el hojaldre horneado por la mitad, rellena con la crema y cubre de forma decorativa con la tapa de hojaldre, espolvorea con azúcar en polvo.

 6 Raciones / 40 Minutos / Media

TARTA DE QUESO



Ingredientes

- 150 gr de queso fresco
- 3 huevos
- 20 gr de harina
- 150 gr de azúcar
- 250 gr de nata líquida
- 100 gr de mermelada de fresas

Para la base

- 100 gr de galletas
- 80 gr de mantequilla en pomada

Preparación TM31 y (TM21)

1. Tritura las galletas 5 segundos, a velocidad 8-9. Añade la mantequilla y amasa 5 segundos, a velocidad 6. Cubre la base de un molde de tarta engrasado y deja enfriar en la nevera para que endurezca, una media hora.
2. Pon el queso, la nata, los huevos, el azúcar y la harina en el vaso. Programa 20 segundos, a velocidad 6. Vierte sobre la base de la tarta y hornea 30 minutos, en horno precalentado a 180º.
3. Deja enfriar y cubre con la mermelada de fresas.

Esta tarta, salida de la tradición arturiana, es una de las más fáciles de realizar. Utiliza el sabor de tu mermelada favorita para personalizar este postre tan rico y disfrúta.

 4 Raciones / 25 Minutos / Media

CREMA DE MANZANA DE LA ABUELA ELISA



Ingredientes

- 4 manzanas golden
- 150 gr de azúcar
- 1 rama de canela
- 150 gr de nata
- 2 yemas
- 50 gr de mantequilla

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pela las manzanas y córtalas en 8. Introduce en el vaso y pica 4 segundos, a velocidad 5. Reserva.
2. Derrite la mantequilla durante 2 minutos, a 100º de temperatura, velocidad 1. Añade las manzanas picadas y la canela. Programa 15 minutos, a 100º y velocidad cuchara (en TM21: velocidad 1 y medio).
3. Añade la nata, las yemas y el azúcar. Programa 2 minutos más, a la misma temperatura y velocidad. Deja enfriar un poco, retira el palo de canela y tritura 30 segundos, a velocidad 9.
4. Vierte en los recipientes donde vayas a servir, deja enfriar bien.
5. Antes de servir, espolvorea con azúcar para requemar con un hierro al rojo de crema catalana o con un soplete de cocina. Se sirve muy fría.

6 Raciones / 70 Minutos / Media

PUDDING DE PASAS



Ingredientes

- 1 barra de pan del día anterior
- 1/2 litro de leche
- 50 gr de mantequilla en pomada
- 4 huevos
- Canela en rama
- 50 gr de pasas
- 120 gr de azúcar

Preparación TM31 y (TM21)

1. Corta el pan en trocitos desechando la corteza. Reserva en un bol junto con las pasas.
2. Pon los huevos con la mantequilla en el vaso y programa 2 minutos, con la mariposa puesta a 60° y velocidad 3.
3. Añade la leche, la canela y el azúcar y programa 3 minutos, a 80°, velocidad 2. Vierte sobre la miga de pan y remueve para que se empape todo bien.
4. Dispón sobre un molde y hornea al baño María en horno precalentado a 180°, durante 1 hora. Deja enfriar y desmolda. Puedes servir con un poco de nata montada.

 4 Raciones / 25 Minutos / Sencilla

MARAÑUELES



Ingredientes

- 500 gr de harina
- 125 gr de manteca a temperatura ambiente
- 250 gr de azúcar
- 5 yemas
- 1 huevo
- Ralladura de 1 limón
- 1/2 cubilete de anís
- 1 pizca de sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon todos los ingredientes en el vaso. Programa 10 segundos, a velocidad 6.

2. Trabaja la masa sobre una mesa de mármol enharinada, espolvoreando con un poco de harina hasta que no se pegue a los dedos.

3. Deja reposar una hora, a continuación corta la masa en 8 partes y estira a modo de cordón grueso, enrolla en espiral dando forma a los marañueles.

4. Coloca en una bandeja de horno untada de grasa y hornea 10 minutos, en horno precalentado a 180º, hasta que estén cocidas y ligeramente doradas.

Las marañueles o marañuelas son unos dulces típicos de Asturias, concretamente de Candas y Luarco. Tradicionalmente se cocinan para la Semana Santa y su fórmula no ha cambiado desde hace siglos.

 4 Raciones / 30 Minutos / Sencilla

ROSQUILLAS DE AVELLANA



Ingredientes

- 1 huevo
- 1/2 cubilete de leche
- 1/2 cubilete de aceite de oliva
- 150 gr de azúcar
- 250 gr de avellanas
- 1/2 cubilete de licor de avellana
- 1 cucharita de levadura
- 1/4 kg de harina
- 2 cubiletes de aceite de oliva para freír

Preparación TM31 y (TM21)

1. Tritura las avellanas 5 segundos, a velocidad 8
2. Introduce el resto de ingredientes junto con las avellanas trituradas en el vaso y programa 10 segundos, a velocidad 6.
3. Deja reposar la masa 1/2 hora cubierta de un trapo limpio. Forma las rosquillas y fríe en aceite bien caliente en una sartén.
4. Una vez fritas escurre de aceite sobre un papel absorbente de cocina y espolvorea de azúcar.

Nos contaba la señora que nos dio esta receta que durante la romería de los Mártires de Cuna, en Mieres, era normal encontar puestos donde vendían las roquillas de nueces, mientras las familias se reunían para merendar, bailar y escuchar las gaitas.

 6 Raciones / 30 Minutos / Media

CASADIELLES



Ingredientes

- 1 cubilete de leche
- 1 cubilete de aceite de oliva virgen extra
- 1 huevo
- 1/2 taza de agua fría
- Levadura 1 cucharadita
- 4 cubiletes y medio de harina
- Sal una pizca

Para eñ relleno

- 250 gr de nueces
- 150 gr de avellanas
- 100 gr de azúcar

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon todos los ingredientes de la masa en el vaso. Amasa 10 segundos, a velocidad 6. Si ves que queda muy líquida, añade un poco de harina y programa otros 2-3 segundos, a la misma velocidad. Deja reposar 1/2 hora cubierta por un trapo limpio.
2. Mientras, tritura las nueces, las avellanas y el azúcar 6 segundos, a velocidad 8. Reserva para rellenar.
3. Extiende la masa con un rulo pastelero enharinado,
4. Haz seis partes y extiéndelas a modo de masa de empanadilla, enharinando para evitar que se pegue. Rellena con las nueces y avellanas trituradas y enrolla el casadielles pegando los bordes para evitar que se reviente al freír. Repite la operación con el resto de la masa.
5. Pon el aceite a calentar en la sartén, cuando esté bien caliente fríe los casadielles hasta que estén dorados. Escurre de aceite sobre un papel absorbente de cocina y espolvorea de azúcar antes de que estén fríos del todo.

Las casadielles o casadiellas es un dulce típico asturiano. Se trata de una empanadilla hecha con harina aromatizada que se rellena de nueces y/o avellanas, azúcar y posteriormente se fríe. Al servirlas se espolvorean de azúcar. Dependiendo de la zona de Asturias donde se cocine, en la receta se incluye vino o anís.

Consejo

Puedes añadir unas gotas de anís al relleno.

TARTA DE NUEZ



Ingredientes

- 250 gr de nueces peladas
- 1/2 cubilete de vino fino
- 200 gr de nata líquida
- 150 gr de azúcar
- 3 huevos
- Nueces enteras para decorar

Para la pasta quebrada:

- 200 gr de harina
- 100 gr de mantequilla en pomada
- 1 huevo
- 2 cucharas de agua
- 1 cuchara de azúcar
- 1 pizca de sal

Preparación TM31 y (TM21)

1. Pon los ingredientes de la masa quebrada en el vaso, programa 10 segundos, a velocidad 6.
2. Extiende la masa con un rulo de pastelero de forma que quede una lámina de masa fina. Forra el molde de tarta previamente untado de aceite y enharinado. Hornea 10 minutos, en horno precalentado a 180º. Reserva.
3. Pon las nueces, el vino, la nata, el azúcar y los huevos en el vaso. Programa 10 segundos, a velocidad 6.
4. Vierte la mezcla sobre la base de la tarta, hornea 20 minutos, en horno precalentado a 180º. A media cocción coloca las nueces enteras por encima para decorar. Comprueba que esté bien cuajada, si falta dale unos minutos más de horno.